Mkate wa malenge

Ingrédients

· 130g ya sukari ya unga
· 60g ya sukari muscovado au vergeoise
· 20g ya sukari ya icing
· 2 mayai
· 420g ya puree ya malenge
· 60g ya maziwa
· 260g ya unga
· 4g ya unga wa kuoka
· 3g ya bicarbonate
· 5g ya mdalasini wa unga + kidogo kwa mapambo
· 1g ya tangawizi wa unga
· 0,5g ya nutmeg wa unga
· 1 kidogo ya chumvi
· 160g ya mascarpone
· 100g ya cream ya maziwa kamili
· 115g ya siagi
· 130g ya sukari ya unga
· 60g ya sukari muscovado au vergeoise
· 2 mayai
· 420g ya puree ya malenge
· 60g ya maziwa
· 260g ya unga
· 4g ya unga wa kuoka
· 3g ya bicarbonate
· 5g ya mdalasini wa unga
· 1g ya tangawizi wa unga
· 0,5g ya nutmeg wa unga
· 1 kidogo ya chumvi
· 160g ya mascarpone
· 100g ya cream ya maziwa kamili
· 20g ya sukari ya icing

Préparation

1. Unajua bila shaka banana bread, lakini je, kuhusu pumpkin bread?

2. Keki tamu ya malenge na viungo, laini sana na yenye icing ya mascarpone, maarufu sana nchini Marekani ambapo wanatumia malenge katika mapishi ya tamu: muffins, pie, keki.

3. Mapishi ni rahisi sana, ikiwa unatumia puree ya malenge ya nyumbani hakikisha ni nzito, si yenye unyevu mwingi ili kuepuka kubadilisha muundo wa keki ya mwisho.

4. Viungo :Nime tumia puree ya malenge & mdalasini wa unga Koro: msimbo ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% kwenye tovuti yote (sio ya ushirika).

5. Orodha ya ununuzi : ya siagi ya sukari ya unga ya sukari muscovado au vergeoise ya sukari ya icing 2 mayai ya puree ya malenge ya maziwa ya unga ya unga wa kuoka ya bicarbonate ya mdalasini wa unga + kidogo kwa mapambo ya tangawizi wa unga 0, ya nutmeg wa unga 1 kidogo ya chumvi ya mascarpone ya cream ya maziwa kamili Wakati wa maandalizi : dakika 25 + saa 1 ya kupika Kwa keki ya urefu wa cm 24 (nimefanya keki ya cm 20 & muffins 3 kwa kiasi hiki) : Keki : ya siagi ya sukari ya unga ya sukari muscovado au vergeoise 2 mayai ya puree ya malenge ya maziwa ya unga ya unga wa kuoka ya bicarbonate ya mdalasini wa unga ya tangawizi wa unga 0, ya nutmeg wa unga 1 kidogo ya chumvi Tengeneza siagi na viungo (mdalasini, tangawizi, nutmeg).

6. Ongeza sukari, kisha mayai mmoja mmoja.

7. Kisha ongeza puree ya malenge, chumvi na maziwa.

8. Kando, changanya unga, unga wa kuoka na bicarbonate na upige mchanganyiko huo.

9. Ongeza viungo vya kavu kwenye mchanganyiko wa kwanza.

10. Mimina mchanganyiko kwenye chombo kilichotiwa siagi na unga au kilichofunikwa na karatasi ya kuoka.

11. Pika kwenye 160°C kwa takriban dakika 50 hadi 1 saa kulingana na oveni yako, ncha ya kisu iliyowekwa kwenye keki inapaswa kutoka kavu.

12. Acha ipoe kisha uondoe kwenye chombo kabla ya kuanza icing.

13. Icing : ya mascarpone ya cream ya maziwa kamili ya sukari ya icing Kidogo ya mdalasini wa unga Piga cream, mascarpone na sukari ya icing hadi upate mchanganyiko wa chantilly mzito.

14. Paka icing kwenye keki, nyunyiza kidogo ya mdalasini na furahia!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com